

La múrgola

Josep M. Escoda Gil

Un dels bolets més estrany i a la vegada més difícil de trobar als boscos de casa nostra (província de Tarragona) és la múrgola tot i que, per contra, en altres llocs d'Espanya és dels bolets més abundants. És un bolet de màxima categoria culinària i d'una gran versatilitat a l'hora de conservar-lo ja que fins i tot permet ser assecat i conservar-lo sense gaires cures al rebost de les nostres cases. La múrgola apareix aviat, potser és una de les varietats que dona el tret de sortida a una nova campanya micològica, després d'haver-se esgotat els últims fredolics i de les darreres llengües de bou. Una primavera plujosa donarà, si anem a cercar-les al lloc

adequat, les primeres múrgoles de la temporada, que podem buscar en zones alterades com riberes de rius, rieres o barrancs, llocs on han patit un incendi, o que el bosc hagi patit una tala i els arbres arrossegats per cavalls, mules o tanquetes hagin remenat la terra per poder extreure la fusta. Jo n'he arribat a trobar en llocs on cremo les restes de la poda, en finques agrícoles.

La múrgola té un barret (per donar-li un nom) que pot arribar als 9 o 10 cm de diàmetre com a màxim, ja que són més abundants les mides de 5 o 6 cm. És un barret buit i ovalat, format per alvèols que recorden una bresca de mel, com unes petites cassoles d'uns colors que van des del marró pàl·lid fins al marró fort. El peu té uns colors més clars

i està buit per dins. Cal remarcar que és un bolet fràgil i trencadís, i que per tant cal collir-lo amb molta cura. Degut a la forma que adopta també cal netejar-lo molt bé amb aigua ja que en cas contrari sempre trobarem a les cassoles del barret restes del bosc d'on s'han extret.

La carn és escassa, blanquinosa i fràgil, i no fa cap olor. De fet és en cuinar-la o assecar-la que guanya molt en aroma i sabor. És difícil de confondre ja que les espècies que ens podrien fer dubtar de la família de les *Morchella* són totes comestibles excel·lents un cop cuites ja que crues presenten una certa toxicitat. Per evitar intoxicacions ens cal conèixer un bolet que té forma de cervell o d'intestí (Bolet de greix) i que pertany a una família propera (*Gyromitra esculenta*). Aquest bolet és mortal si es menja en cru i igualment és sospitos de ser tòxic tot i haver-lo cuinat.

En el cas de les múrgoles, és recomanable que llenceu l'aigua de la cocció i, fins i tot, que les eixugueu per assegurar-vos que hagin perdut totes les toxines.

NOMS POPULARS:

Català: Múrgola, rabassola.

Castellà: Colmenilla, cagarria, morilla.

Euskera: Tripaki argi.

Gallec: Pantorra.

NOMS CIENTÍFICS: *Morchella rotunda*, *Morchella esculenta*, *Morchella elata*. »

La múrgola, de noms científics *Morchella rotunda*, *Morchella esculenta* o *Morchella elata*.
Foto: Valerià Romero Alarcón.

